



Willkommen im Tettnanger Brauereigasthof Krone!

Unsere Biere sind ehrlich und geschmackvoll. Auch bei unserer schwäbischen Küche legen wir sehr viel Wert darauf, dass wir beste Zutaten frisch aus der Region beziehen und diese traditionell und eigenhändig für Sie zubereiten.

Die Bratkartoffel schwenkt erst durch eine gusseiserne Pfanne, in der sie schön knusprig und aromatisch wird, bevor sie sich auf den Weg zu Ihnen auf den Teller macht. Unsere Spätzle fallen von Hand geschabt ins kochende Wasser und treffen dann auf eine Soße, die nach klassischem Rezept aus Knochen und Röstgemüse reduziert wird. Unser Schmorbraten wird schonend im Ofen gegart und mit feinsten handgemachten Knödeln serviert.

Wir nehmen uns Zeit und wählen die besten Zutaten aus!

So gehört es zu unserer Philosophie, dass die Produkte direkt bei lokalen Produzenten und Händlern saisonal eingekauft werden.

Mit vielen von ihnen arbeiten wir bereits seit Generationen zusammen:

Metzgerei Forster ♦ Metzgerei Gössl ♦ Bäckerei Bär ♦ Spargelhof Geiger
Bäckerei Reck ♦ Webers Backstube ♦ Kartoffelhof Frick ♦ Fischer Müller
Früchte Jork ♦ Obsthof Bernhard

Im Slowfood-Führer 2019 sind wir als anerkanntes Restaurant aufgenommen worden.



Fritz Tauscher



AKTUELLE
WOCHENKARTE

Die neue Mittagskarte

3. – 6. Juni ♦ 11.45 Uhr – 13.30 Uhr

Brätknödelsuppe mit Backerbsen	4,80
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	5,90
♦	
Schwaben-Salat: Kartoffel-Gurken- und Blattsalat mit gebratenen Maultaschen	10,90
schwäbisches Fleischküchle mit Speck-Lauchzwiebelsoße, Spätzle und Kartoffel-Gurken-Salat	11,80
kleines Kalbsschnitzel mit Kartoffeln und Spargelragout	16,80
paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten	13,90
geschnetzelte Rinderleber in Zwiebel-Biersoße, selbstgemachte Spätzle und zweierlei Karotten	12,50
Spargel auf polnische Art mit Semmelbrösel, gehacktem Eis und Kräutern in geschäumter Butter, dazu Kartoffeln	19,50
Schupfnudeln, gebraten mit Spargel und Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne	12,80
mediterrane Gemüse-Bolognese im Kräuterflädle mit Blattsalat-Garnitur	10,90
♦	
Espresso mit einer Kugel Schokoladen-Eis	3,60
Omas Schokoladenpudding im Glas mit einem Klecks Schlagsahne	3,90
Kugel Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren und Klecks Schlagsahne	3,90



FRISCHE IDEEN
AUS UNSERER KÜCHE

VON 17.30 - 20.45 UHR

Aperitifs

Alle unsere Biere als ‚Pfiff‘	0,1 l ◆ 1,30
Glas Secco rosé (Bioland) Weingut Haug, Lindau/Bodensee	0,1 l ◆ 4,20
Glas Kir (Sekt, Cassislikör)	0,1 l ◆ 5,90
Gin Tonic (Gin Senft 21 + Thomas Henry)	4 cl ◆ 7,50
Portwein Sandemann Tawny	5 cl ◆ 4,00
Pastis mit Eiswasser, 45 % vol.	2 cl ◆ 3,90
Sanbitter-Orange (alkoholfrei)	0,2 l ◆ 3,60

Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	5,90
Brätknödelsuppe mit Backerbsen	4,80
bunter Salat	4,60
◆	
vorne weg zum Bier: angemachter Camembert im Weckglas	3,90

Hauptgerichte

Schwaben – Salat: Blatt-, Kartoffel- und Gurkensalat
mit gebratenen Maultaschenstreifen 10,90

Zanderfilet in Mandelbutter,
mit Kartoffeln und einem bunten Salat 19,50



frisch vom Spargelhof Geiger:

Spargel mit Sauce hollandaise und Kräuterflädle 19,50
dazu Portion Schinken (roh und gekocht) 6,00

Spargel auf polnische Art mit Semmelbrösel, gehacktem Ei,
und Kräutern in geschäumter Butter, dazu Kartoffeln 19,50

Spargelteller 'Krone' mit 2 Schweinelendchen, Sauce hollandaise
und Kräuterflädle 26,50



Lamnbraten aus der Keule mit feiner Kräutersoße,
Bratkartoffeln und grünen Bohnen 17,80

gefüllte Rindsroulade 'bürgerliche Art' mit Speck und Gurke,
Kartoffelknödel und einen bunten Salat 18,50

Geschnetzelte Rinderleber, sauer,
mit Bratkartoffeln und einem bunten Salat 15,80

Schweinerückensteak mit geschroteter Pfeffersoße,
pommes frites und einen bunten Salat 16,50

Schwäbischer Rostbraten (vom Achtal-Rind) mit frisch gedämpften Zwiebeln, handgeschabten Spätzle und einem bunten Salat	24,50
Kleines Kalbsrahmschnitzel mit Kartoffeln und Ragout von weißem und grünem Spargel	16,80
Maultaschen, mit Zwiebeln geschmelzt, und buntem Salat	13,80
saure Linsen mit Saitenwürstle ¹ und Spätzle	13,80
Paniertes Schweinekotelett (geschnitten wie gewachsen) mit einer schönen Salatplatte	18,50
Paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten	13,90
◆	
Schwäbische Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und buntem Salat	13,50
Schupfnudeln, gebraten mit Spargel und Kirschtomaten, Rucola und Parmesan, dazu einen bunten Salat	14,90
Ragout von weißem und grünem Spargel, gefüllt ins Flädle und eine Blattsalat-Garnitur	13,90

Beilagen-Änderungen berechnen wir mit 1,50 €.

Desserts

Espresso mit einer Kugel Schokoladen-Eis	3,60
Kugel Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren und Klecks Schlagsahne	3,90
Omas Schokoladenpudding im Glas mit einem Klecks Schlagsahne	3,90
gebackene Grießschnitte mit lauwarmen Rhabarber-Kompott	5,90
Ofenschlupfer mit Vanille-Eis	5,50
Unser Eis hat jetzt Bioland-Qualität! Sorten: Vanille, Mango, Schokolade, Haselnuss	Kugel ◆ 2,00
mit einem Schuss Baileys oder Eierlikör?	+ 1,50

schon probiert?

Tauschers 'Alter Bierbrand' aus dunklem Coronator 43 % vol	2 cl ◆ 3,50
--	-------------



VESPERZEIT

Vesperkarte

Teller saure Kutteln	7,80
Teller saure Kutteln mit Bratkartoffeln	11,30
1 Paar Bratwürste ¹ mit Kartoffelsalat	9,80
Tettninger Wurstsalat mit guter Schinkenwurst ^{1,2} und Emmentaler, angemacht mit unserer hauseigenen Salatsoße	9,20
Vespersalat mit Schinkenwurst ^{1,2} , Schwarzwurst ^{2,5} und Backsteinkäse	9,20
Sauer angemachter Backsteinkäse mit Zwiebeln	9,20
Käsesalat mit Zwiebel und Äpfeln	9,50
halb / halb - ½ Tettninger Wurstsalat / ½ Backsteinkäse, sauer	9,80



ALKOHOLISCHE
GETRÄNKE

Unsere Biere

Tettninger Kronen-Bier

Die klassische Halbe Kronenbier, ausgeschenkt, wie seit über 175 Jahren, im Steinkrug. Eingebraut als Exporttyp hat es eine sattgelbe Farbe und mit 12,7 % Stammwürze schmeckt es schön vollmundig, leicht malzbetont und nicht zu bitter.

0,5 l ◆ 3,50

0,3 l ◆ 2,70

Tettninger See-Weizen

Das Bio-Hefeweizen, schonend hergestellt mit klassischer Gärführung. Die Verwendung einer speziellen obergärigen Hefe ergibt einen fruchtig-hefigen Geschmack.

0,5 l ◆ 3,80

0,3 l ◆ 2,90

Tettninger Keller-Pils

Das erste Biobier aus der Bodenseeregion. Ein unfiltriertes Pils, direkt aus dem Lagertank. Die hohe Hopfengabe ergibt eine ausgeprägte Bittere. Das Keller-Pils ist hoch vergoren und erhält durch die Trübstoffe einen vollmundigen Geschmack.

0,4 l ◆ 3,60

0,2 l ◆ 2,30

Tettninger Hopfenkrone

Unser neuestes Biobier mit der besonderen Hopfennote. Zusätzlich kalt gehopft mit der Sorte Saphir, d.h. die ganzen Dolden werden im Lagertank zugegeben. Das Resultat: ein ganz neues Hopfenerlebnis!

0,3 l ◆ 2,90

Im Hopfengut N°20 brauen wir exklusive und außergewöhnliche Biere in kleinen Mengen, Das aktuelle Angebot finden Sie auf dem Tischaufsteller oder einfach nachfragen.

Rotweine

Spätburgunder, halbtrocken Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn/Bodensee	0,25 l ◆ 5,50
Spätburgunder, trocken Clemens Hendriks, Nonnenhorn/Bodensee	0,25 l ◆ 5,90
Zweigelt, trocken (bio) Weingut im Hagenbüchle Achim Stilz, Weinstadt-Schnait/Wttbg.	0,25 l ◆ 6,20
Lemberger, trocken (bio) - im Holzfass gereift - Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn/Wttbg.	0,25 l ◆ 6,50
Merlot (bio) Weingut Zähringer, Heitersheim/Baden	0,25 l ◆ 8,00
Spätburgunder 'Alte Reben' (bio) Lindauer Spitalhalde Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	0,75 l ◆ 32,00
Vinatur Cuvée rot (bio) aus Regent, Spätburgunder, Maréchal Foch Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	0,75 l ◆ 28,00

Rosé-Weine

Rosé, halbtrocken Hendriks Weine, Nonnenhorn Württemberg, Bereich bayr. Bodensee	0,25l ◆ 5,90
Flasche	0,75 l ◆ 16,50

Weißweine

Müller-Thurgau, halbtrocken Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn/Bodensee	0,25l ◆ 4,90
Müller-Thurgau, trocken (bio) Weingut Haug, Lindau/Bodensee	0,25l ◆ 6,20
Grauer Burgunder, trocken (bio) Weingut Abril, Bischoffingen/Baden	0,25l ◆ 6,20
Gutedel, trocken (bio) Weingut Zähringer, Heitersheim/Baden	0,25l ◆ 5,70
Chardonnay (bio) Weingut Zähringer, Heitersheim/Baden	0,25l ◆ 7,00
Wasserburger Weinhalde Weingut Schmidt, Hattgau/bayr. Bodensee	0,75l ◆ 35,00

Sekt

Frizz brut (Ecovin) Weingut Knobloch, Rheinhessen	0,1l ◆ 5,00
Flasche	0,75l ◆ 32,50
Rosé secco (Bioland) Weingut Haug, Lindau/Bodensee	0,1l ◆ 4,20
Flasche	0,75l ◆ 26,50

Spirituosen

Campari ⁴ Soda	5 cl ◆ 4,50
Campari ⁴ Orange	5 cl ◆ 5,20
Martini bianco	5 cl ◆ 3,50
Pastis 45 % vol. mit Eiswasser	2 cl ◆ 3,80
Obstwasser 40 % vol.	2 cl ◆ 2,50
Williams Christ 40 % vol. : Mirabelle, Kirsche, Zwetschge	2 cl ◆ 3,00
Hopfen-Schnäpsle 40 % vol.	2 cl ◆ 3,00
Tauschers 'Alter Bierbrand' aus dunklem Coronator 43 % vol	2 cl ◆ 3,50
Underberg 44 % vol.	2 cl ◆ 3,00
Jägermeister 35 % vol.	2 cl ◆ 3,00
Ramazotti 30 % vol.	4 cl ◆ 3,90
Glenmorangie 10 Jahre 40 % vol.	2 cl ◆ 5,20
Drambuie, Grand Marnier; D.O.M. Benedictine 40 % vol.	2 cl ◆ 4,50
Chartreuse grün 55 % vol.	2 cl ◆ 6,00
Baileys 17 % vol.	2 cl ◆ 3,00



NICHTALKOHOLISCHE
GETRÄNKE

Kaltgetränke

Mineralwasser Bad Dürrheimer, mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l ◆ 4,80
	0,25 l ◆ 2,60
Naturtrüber Streuobst-Apfelsaft (Bio), Orangensaft, Sauerkirsch-, Johannisbeer-, Rhabarbernektar	0,25 l ◆ 2,90
als Schorle	0,5 l ◆ 3,90
	0,25 l ◆ 2,60
See-Züngle, die nicht so süße Bio-Limo: Birne, Kirsche, Träuble (Johannisbeere)	0,33 l ◆ 3,00
Fritz-Kola ^{4,8} (auch zuckerfrei ^{4,5,7,8,10})	0,33 l ◆ 3,00
Schlenker's Orangenlimo'(Bio)	0,33 l ◆ 3,00
Schlenker's naturtrübe Zitronenlimo'(Bio)	0,33 l ◆ 3,00
Schlenker's Cola-Mix ⁸ (Bio)	0,33 l ◆ 3,00
Tafelwasser	0,5 l ◆ 3,20
	0,25 l ◆ 2,20

Heißgetränke

Tasse Kaffee (bio)	2,50
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	2,80
Heißer Schokolade	2,60
Großes Glas Tee: Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Früchte, Pfefferminze, Kamille	2,70

Allergene

Die Informationen zu Allergenen haben wir extra zusammengefasst.
Bitte fragen Sie danach, wir geben Ihnen gerne ausführliche Auskunft.

Zusatzstoffe

- 01 mit Phosphat
- 02 mit Geschmacksverstärker
- 03 mit Antioxidationsmittel
- 04 mit Farbstoff
- 05 mit Konservierungsstoff
- 06 geschwärzt
- 07 mit Süßungsmittel
- 08 koffeinhaltig
- 09 chininhaltig
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Die Mehrwertsteuer ist in den Preisen enthalten. Preise sind in Euro ausgezeichnet.